

ANTIPASTI E SNACK

Capesante alla veneta

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

18 capesante
aglio
prezzemolo
limone
vino bianco secco
olio di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavate in abbondante acqua le capesante e sgusciatele; lavate bene le conchiglie e tenele da parte.

In casseruola, in un bicchiere di olio, fate appassire il trito di due spicchi di aglio ed una cucchiata di prezzemolo.

Deponetevi i molluschi e, dopo aver salato e pepato, a fuoco bassissimo, fate cuocere per circa 10 minuti, innaffiando con due cucchiate di vino bianco ed il succo di un limone.

Le servirete caldissime nei loro gusci (3 per ogni commensale), ben lavati all'interno e

guarniti con ciuffetti di prezzemolo.